



LICETT

TODO

DELICIOSOS QUEQUES Y RIQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

Tortas

TORTAS DE
CUMPLEAÑOS 2



Indice

TODO Tortas



Tortas de Cumpleaños 2

Presentación

Los cumpleaños son, sin duda, motivo de todo tipo de celebraciones. Una manera de expresar esa alegría y festejo es a través de sabrosas tortas, rellenas de deliciosos sabores y con muy atractivas decoraciones.

Tortas para Cumpleaños 2 les trae otras apetecibles variedades y formas de estos postres con creativos decorados que, además de ser atractivos y exquisitos, pueden servirle como una forma de generar mayores ingresos a la economía familiar.

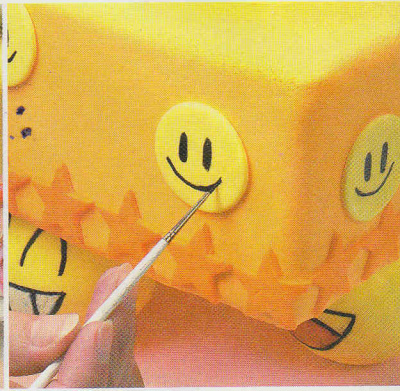
En este número tendrá a su alcance recetas con las que aprenderá a combinar y mezclar nuevos ingredientes, colores y el empleo de nuevos materiales de trabajo.



Índice

QUEQUES

- 4 De vino y almendras
- 8 Con cerezas y nueces
- 12 Base de chocolate
- 16 Básico
- 20 De naranja II



CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Butterscotch
- 26 Crema de fresa
- 28 Crema de chocolate
- 30 Glasé de naranja
- 32 Sabayón

DECORACIONES

- 34 Cesta de flores
- 38 Golazo
- 42 Ramillete de margaritas
- 46 Colorida sorpresa
- 50 Regalo
- 54 Caritas felices
- 58 Te amo

TÉCNICAS

- 62 Moldeado de flores
- 63 Punto cesta

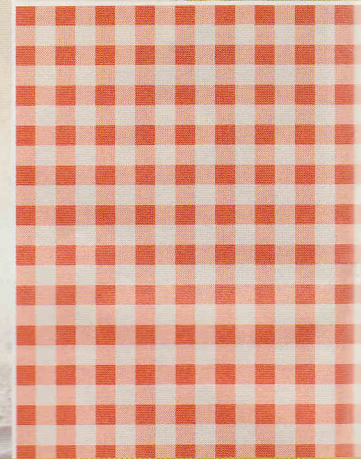
Equipo de trabajo

PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de varilla
Cuchara de madera
Espátula
Papel film
Papel manteca
Moldes para hornear
Tazas y cucharada medidoras
Tazones

PARA DECORACIÓN

Boquillas
Manga
Espátulas
Rodillo
Rodillo de texturas



Queque de vino y almendras

Ingredientes

(Rinde 16 porciones)

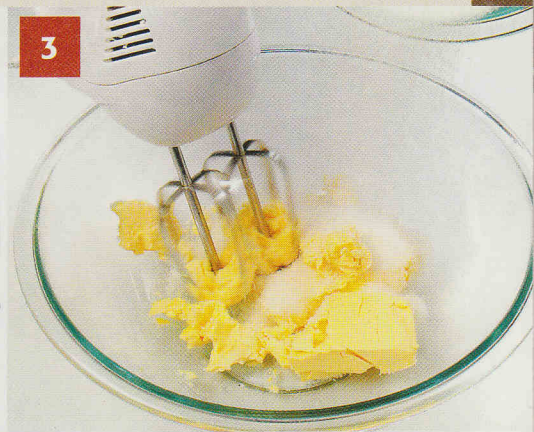
- 250 gramos de margarina
- 500 gramos de harina preparada
- 500 gramos de azúcar
- 80 gramos de pasas
- 80 gramos de almendras
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de vino tinto o dulce
- 1 cucharada de pisco
- 6 huevos
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón





Preparación

1. Pique las almendras y las pasas.
2. Enharine las frutas secas. Resérvelas.
3. Crear la mantequilla con el azúcar.
4. Agregue los huevos enteros.
5. Mezcle los ingredientes secos.
6. Cierna tres veces los ingredientes secos.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio

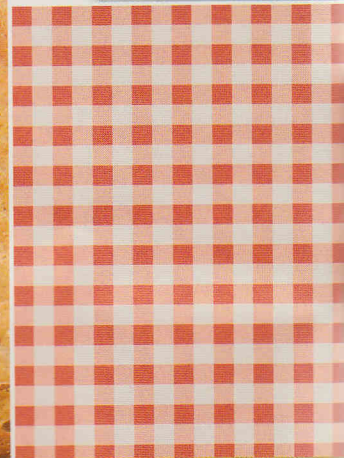
7. Agregue una porción de los ingredientes secos al batido de yemas.
8. Añada una parte de los ingredientes líquidos.
9. Alterne los ingredientes líquidos con los ingredientes secos, hasta terminar con ambos.
10. Agregue las frutas secas enharinadas, mezcle en forma envolvente.
11. Vierta la masa en un molde de 26 cm de diámetro, enmantecado y enharinado, y llévela al horno.



ANOTE

Enharine las frutas para que se distribuyan bien en toda la masa, de lo contrario se irán al fondo del queque. Coloque papel manteca en la base del molde. El papel manteca debe estar enmantecado y enharinado.





Queque con cerezas y nueces

Ingredientes

(Rinde 12 porciones)

300 gramos de harina preparada
1 cucharadita de sal
150 gramos de azúcar
115 gramos de margarina sin sal
1 taza de leche
4 huevos
50 gramos de cerezas
90 gramos de nueces picadas
Marrasquinos para decorar
Crema chantilly





Preparación

1. Batir la margarina con el azúcar.
2. Agregue los huevos enteros. Continúe batiendo.
3. Mezcle los ingredientes secos.
4. Ciérnalos tres veces.
5. Agregue una porción de los ingredientes secos. Siga batiendo.
6. Incorpore una parte de los líquidos.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio

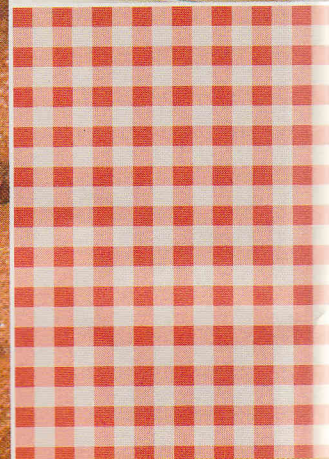
7. Enharine las nueces picadas. Luego colóquelas en un colador para retirar los excedentes de harina.
8. Pique las cerezas y agréguelas a la masa, al igual que las nueces.
9. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en el molde de 20 cm de diámetro.
11. Lleve el molde al horno por 45 minutos.



ANOTE

Cuando mezcle los ingredientes secos y los líquidos, empiece con los primeros y termine con ellos.





Queque base de chocolate

Ingredientes

(Rinde 16 porciones)

240 gramos de margarina

240 gramos de azúcar

5 huevos

240 gramos de harina preparada

240 gramos de cobertura de chocolate bitter

1 cucharadita de polvo de hornear





Preparación

1. Mezclar la harina con el polvo de hornear.
2. Cernir tres veces. Reservar.
3. Crear la margarina con el azúcar.
4. Agregue los huevos completos, continúe batiendo.
5. Añada una parte de los ingredientes secos al batido de huevos.
6. Derrita la cobertura de chocolate en el horno microondas o a baño María.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio

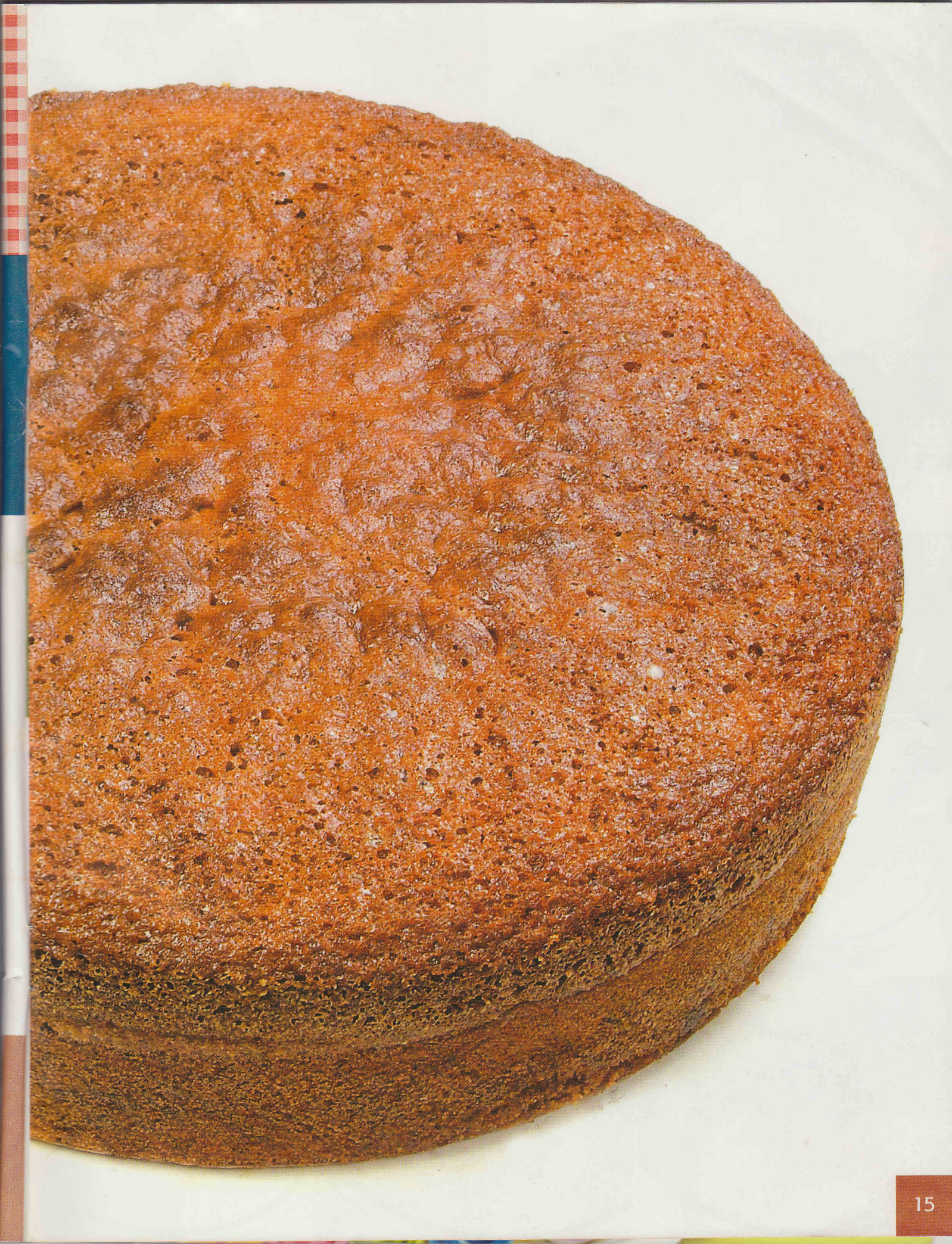
7. Incorpore una porción de cobertura de chocolate derretida.
8. Agregue otra parte de ingredientes secos y alterne con el resto de cobertura de chocolate hasta terminar con los ingredientes secos.
9. Batir hasta que la mezcla esté uniforme.
10. Vierta la masa en un molde de 30 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado.

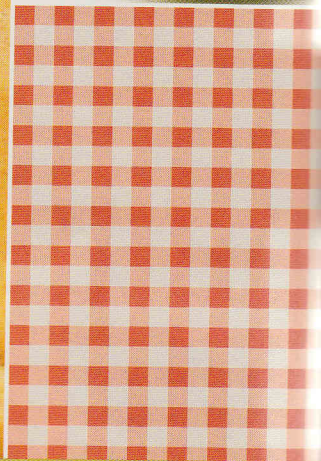


ANOTE

La cobertura de chocolate se debe derretir en el horno microondas por un minuto y medio. Mover cada 30 segundos.

Puede bañar el queque con la crema de chocolate.





Queque básico

Ingredientes

(Rinde 12 porciones)

- 2 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 112 gramos de margarina sin sal
- 460 gramos de harina
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 ½ taza de leche

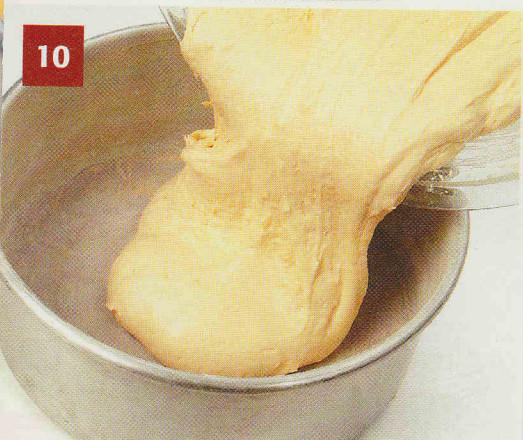




Preparación

1. Coloque la mantequilla con el azúcar en un recipiente. Batir hasta cremarlos.
2. Agregue las yemas al batido y continúe batiendo.
3. Mezcle los ingredientes secos, ciérganlos tres veces.
4. Agregue una porción al batido de yemas
5. Incorpore una parte de la leche.
6. Añada otra porción de ingredientes secos, alternando con lo que resta de la leche.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio

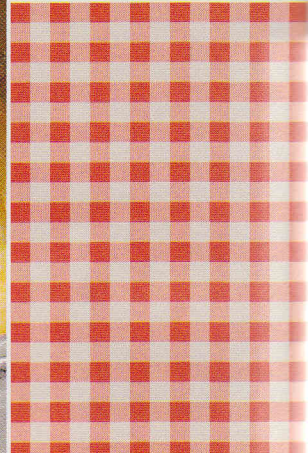
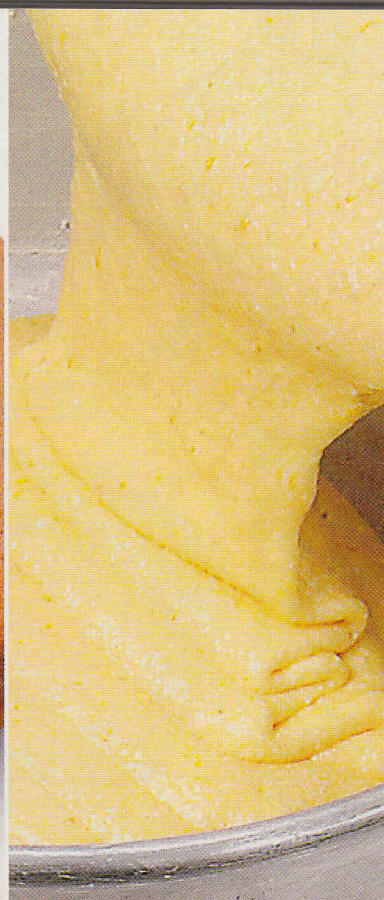
7. Batir las claras a punto de nieve.
8. Agregue las claras batidas al batido de yemas.
9. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en un molde de 20 cm de diámetro. Lleve al horno precalentado por 45 minutos.
11. Retire el queque del horno. Debe enfriar por lo menos veinte minutos antes de desmoldar.



ANOTE

Corte el queque en capas y rellene con butterscotch.





Queque de naranja //

Ingredientes

(Rinde 12 porciones)

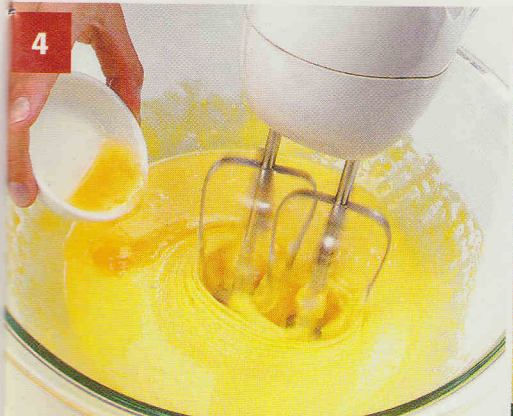
4 claras
10 yemas
250 gramos de harina
250 gramos de azúcar
50 gramos de margarina sin sal
1 cucharada de jugo de naranja
Ralladura de la cáscara de una naranja.

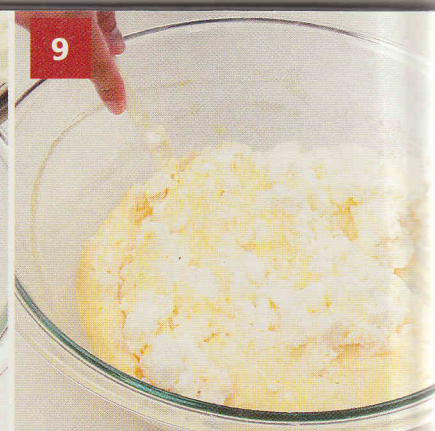




Preparación

1. Batir la mantequilla con el azúcar.
2. Agregue las yemas, continúe batiendo.
3. Añadir una parte de la harina. Batir.
4. Incorpore el jugo de naranja. Seguir batiendo.
5. Termine de agregar los ingredientes secos.
6. Agregue la ralladura de cáscara de naranja.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio

7. Batir las claras a punto de nieve.
8. Agregarlas a la preparación.
9. Mezclar en forma envolvente.
10. Vierta la masa en un molde de 25 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado.
11. Llévela al horno por 45 minutos.

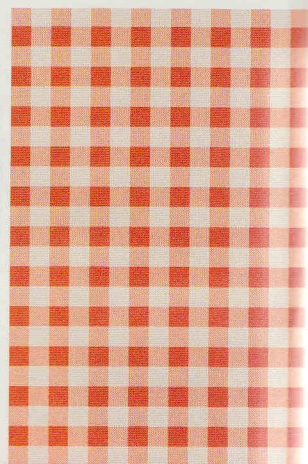


ANOTE

Rellene con el glasé de naranja.

Este queque no lleva polvo de hornear, pero si desea puede agregarle 1 1/2 cucharadita.





Butterscotch

Ingredientes

(Rinde para rellenar un queque de 25 cm de diámetro)

250 gramos de azúcar

200 gramos de leche

4 cucharadas de mantequilla

Agua, la necesaria para cubrir el azúcar





Preparación

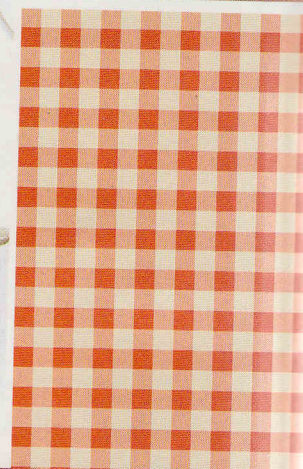
1. Coloque el agua y el azúcar en una olla de fondo grueso.
2. Lleve la olla a fuego lento hasta que la mezcla se haga caramelo.
3. Retire la olla del fuego e incorpore la leche. Mueva constantemente hasta que espese.
4. Agregue la mantequilla. Mezcle.

ANOTE

La cubierta de butterscotch tiene un sabor muy agradable, puede utilizarse para bañar todo tipo de torta.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Crema de fresa

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 25 cm de diámetro)

¼ kilo de fresas

260 gramos de azúcar

4 claras

1 ½ cucharadita de polvo de hornear



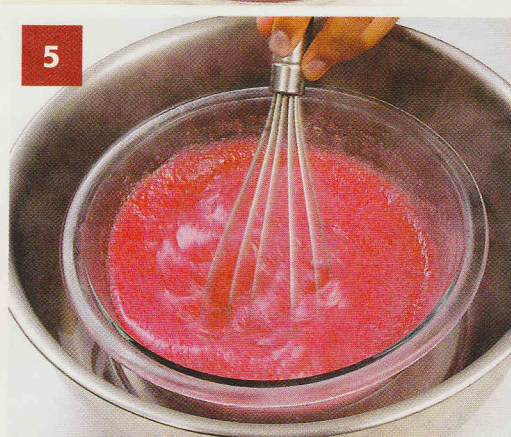


Preparación

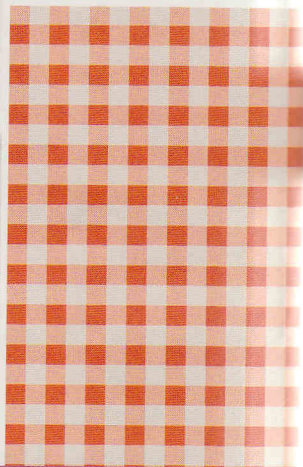
1. Licue las fresas.
2. Colar.
3. Agregue el azúcar y el polvo de hornear. Mezcle.
4. Incorpore las claras, continúe mezclando.
5. Coloque la preparación en una olla de fondo grueso y llévela a fuego lento, a baño María, batiendo constantemente hasta que espese.

ANOTE

Puede utilizar la crema de fresa como cubierta o relleno de fresas.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Crema de chocolate

Ingredientes

(Rinde para rellenar o bañar un queque de 20 cm)

- 250 gramos de cobertura de chocolate
- 4 cucharadas de mantequilla
- 6 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de glucomiel





Preparación

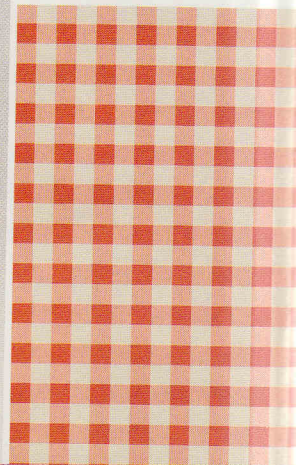
1. Agregue la mantequilla a la cobertura de chocolate derretida.
2. Mezcle.
3. Incorpore la leche.
4. Añada el glucomiel. Mezcle.

ANOTE

Derrita la cobertura en el horno microondas por unos minutos o en la cocina convencional, a baño María.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Glasé de naranja

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 25 cm de diámetro)

2 claras

½ taza de jugo de naranja

1 cucharadita de polvo de hornear

75 gramos de azúcar impalpable





Preparación

1. Mezcle el azúcar impalpable y el polvo de hornear.
2. Vierta el jugo de naranja en un recipiente.
3. Agregue los ingredientes secos. Mezcle.
4. Agregar las claras de huevo. Batir hasta incorporar todos los ingredientes.
5. Lleve a baño María, a fuego lento, hasta que espese. Batir constantemente.

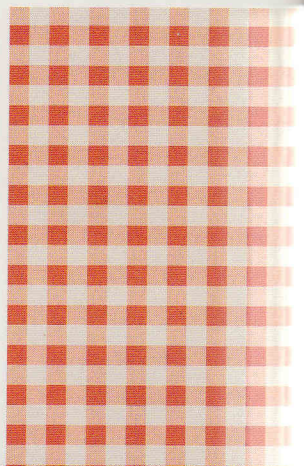
ANOTE

Se puede usar utilizar como cubierta o como relleno.

Cuando lleve la preparación al fuego, a baño María, no deje de batirla hasta que espese para que no se formen grumos.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Bajo



Sabayón

Ingredientes

(Rinde para rellenar un queque de 25 cm de diámetro)

- 4 yemas
- 30 gramos de azúcar en polvo
- 2 vasos de vino dulce



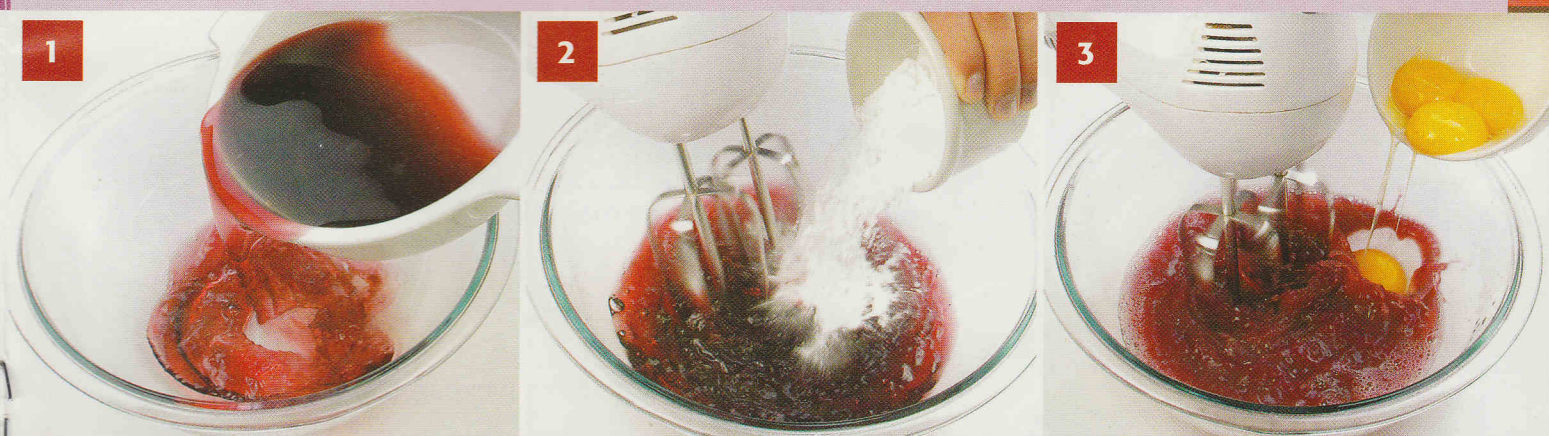


Preparación

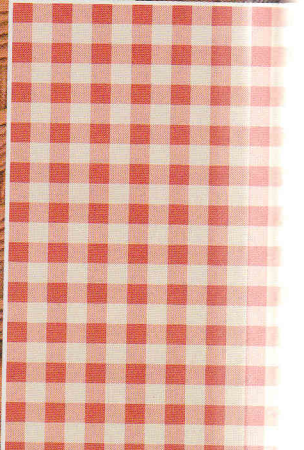
1. Vierta el vino en un recipiente refractario.
2. Agregue el azúcar y el polvo de hornear.
3. Añada las yemas. Mezcle. Lleve el recipiente a baño María, batiendo constantemente hasta que la preparación esté cremosa.

ANOTE

Utilice como cobertura o relleno.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Cesta de flores

Materiales

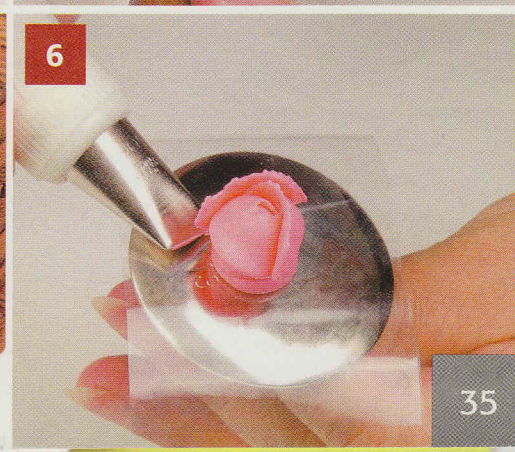
1 queque de 25 cm de diámetro
 1 ½ kilo de masa elástica
 Masa glasé
 Papel film
 Clavo de decoración
 Manga
 Boquillas especiales (ver pág. 62)
 Tintes vegetales
 Pedestal acrílico
 Goma arábica





Decoración

1. Forre el queque, previamente bañado con mermelada, con masa elástica blanca.
2. Aplique el glasé, coloreado de marrón, con la manga y boquilla especial, trazando una tira vertical. Debe hacerlo de arriba hacia abajo.
3. Luego proceda a iniciar el tejido aplicando el glasé de manera horizontal sobre la tira anterior. Repita el proceso alrededor de toda la torta, dando forma a una cesta de mimbre. El proceso se conoce como punto cesta.
4. Cambiando de boquilla, realice un decorado en serpentina en el borde superior, que asemeje el tejido de las canastas.
5. Efectúe el mismo decorado en la base inferior.
6. Sobre un clavo coloque un trozo de papel film untado de manteca y ayudándose con la manga, confeccione flores (rosas o claveles) a base de glasé y goma arábica.





Tiempo: 3 días
Dificultad: Alta
Costo: Medio

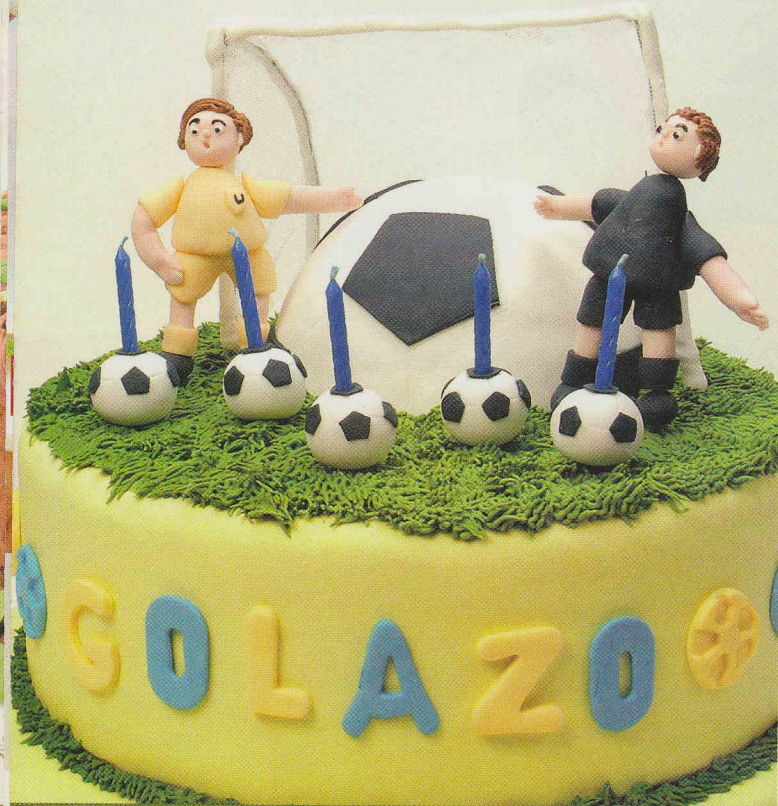
7. Continúe con la tarea aplicando el glasé coloreado con la manga de abajo hacia arriba.
8. Repita la operación y elabore flores de varios colores, unas 25 aproximadamente, con las que se puedan cubrir la parte superior de la torta.
9. Moldear a mano la base donde se colocarán las flores, compuesta por masa elástica coloreada. La parte central quedar ligeramente elevada.
10. Utilizando la boquilla especial y glasé, elaborar hojas que servirán para completar el decorado.
11. Hacer las hojas y luego colocar las flores. El pegado es natural por el propio glasé utilizado.



ANOTE

Para decorar los bordes de la torta –superior e inferior– se debe emplear la boquilla rizada grande. La aplicación debe ser constante a fin de tener un decorado parejo.

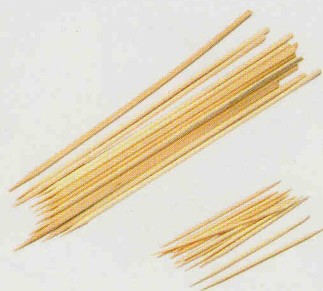




Golazo

Materiales

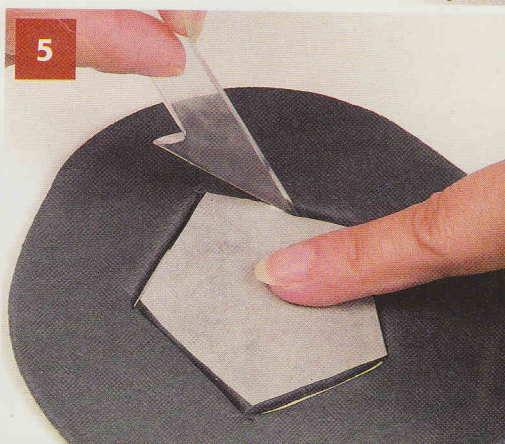
- 1 queque de 35 cm de diámetro
- 2 kilos de masa elástica
- 1 receta de masa mixta
- Glasé
- Tintes vegetales
- Manga
- Boquilla de pasto o cabello
- Estecas
- Rodillo
- Brochetas
- Malla fina
- Moldes planos de balón
- Cortadores para letras

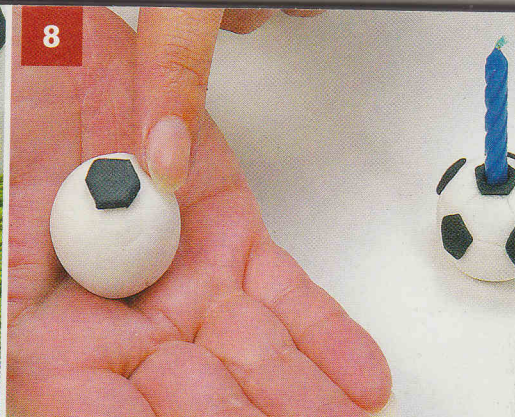




Decoración

1. Modelar cada parte de los cuerpos de los jugadores de fútbol por separado, utilizando masa mixta y empleando los colores de los equipos de predilección del festejado.
2. Modelar las manos utilizando tijeras finas. Dejar reposar para que la masa endurezca.
3. Armar los cuerpos empleando mondadientes o palitos delgados. Evite maltratar las figuras sosteniéndolas con suavidad.
4. Formar la mitad de un balón con queque y forrarlo con masa elástica. Luego, dar forma a los "paños" y costuras del balón ayudándose de una esteca.
5. Estirar masa mixta coloreada de negro. Trazar y cortar con formas de los "paños" del balón de fútbol.
6. Colocar los "paños" en el balón.





Tiempo: 3 días
Dificultad: Alta
Costo: Medio

7. Luego de cubrir el queque con manjar blanco, fórrelo con masa elástica de color verde. Coloque el balón preparado una vez que la masa haya secado convenientemente. Luego aplique la manga con boquilla especial para dar la similitud del césped.
8. Bolee masa mixta y forme pequeños balones que servirán de base a las velitas para la celebración. También debe aplicar los pequeños paños de color negro.
9. Aplique glasé en los arcos de alambre. El proceso debe hacerlo de abajo hacia arriba, para evitar que el glasé se desprenda o chorree.
10. Los arcos deben ser forrados con tul.
11. Complemente el decorado con una frase alusiva y otras aplicaciones dentro del tema del fútbol, como balones planos logrados con moldes.



ANOTE

Para hacer el boleado y dar forma a los baloncitos de fútbol, hay que tener cuidado de estirar bien la masa y unirlos de manera compacta, evitando que se formen pequeñas grietas. Al momento de colocar el "césped", deje de apretar la manga y retírela de manera simultánea con un movimiento seco y rápido.

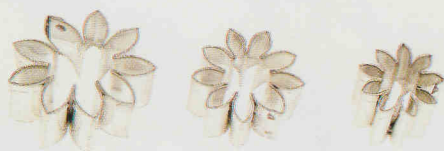


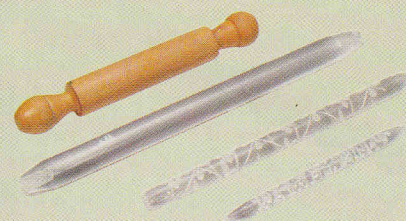


Ramillete de margaritas

Materiales

- 2 queques de 25 y 35 cm de diámetro
- 2 kilos de masa elástica
- 1 receta de masa para flores
- Cortadores de flores
- Alambre para flores N° 20
- Pedestal de acrílico
- Rodillo cortador
- Tintes vegetales
- Tecnopor circular de 5 cm de diámetro y 3 cm de ancho para macetita





Decoración

1. Formar las margaritas con masa para flores, utilizando cortadores pequeños y medianos. Dejar que reposen. Forre los queques con masa elástica lila.
2. Una vez secas y resistentes, adhiera las margaritas a los lados de las tortas con clara de huevo y presionando suavemente.
3. Ayudándose de la manga, aplique glaseado amarillo al centro de las flores.
4. Bolee masa mixta para formar pequeñas bolas con las que se decorará la base de la torta; utilice clara de huevo para adherirlas.
5. Colocar margaritas en el pedestal de acrílico, adhiriéndolas con glaseado.
6. Estire masa verde con el rodillo liso y luego aplique el rodillo cortador para formar los tallitos de las margaritas.





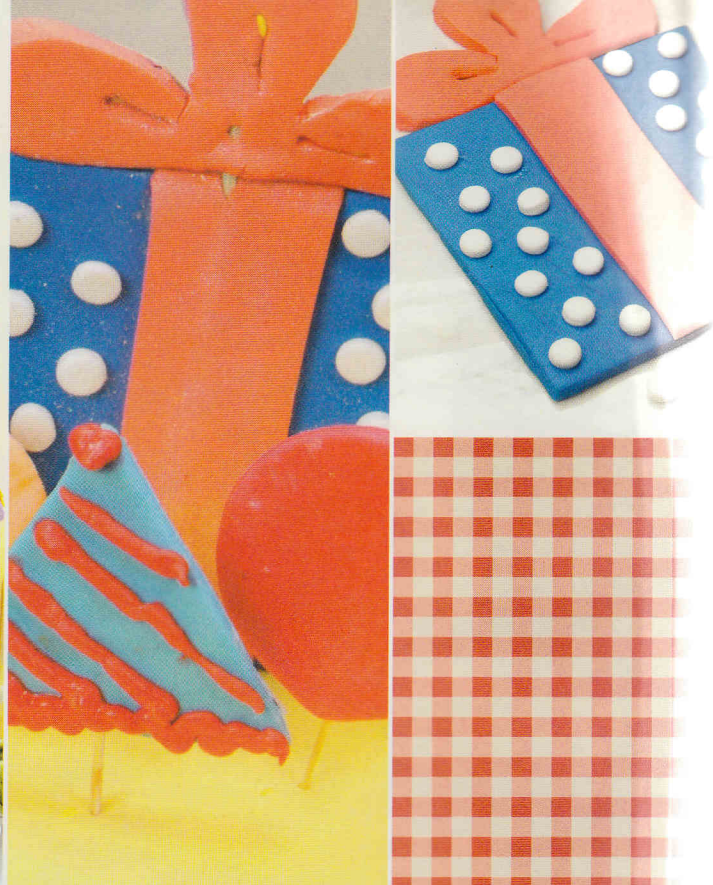
7. Deje reposar el trabajo para que sequen las pequeñas tiras torneadas con el rodillo especial.
8. Pegue los tallos bajo las margaritas según el tamaño necesario.
9. Forme espirales con el alambre para flores y luego insértelos en las margaritas ligeramente secas. Deje reposar para que la masa seque totalmente y el alambre no se desprenda ni resquebraje la flor.
10. Inserte las margaritas en la base de tecnopor, forrada con masa elástica del color que guste.
11. Aplique glasé con boquilla rizada en el borde y la base del macetero de las margaritas.
12. Adhiera pequeñas flores en la parte superior de la torta como trabajo final de decorado.



ANOTE

Una vez retiradas de los moldes, es necesario que se deje reposar a las flores por no menos de 1 hora, a fin de que adquieran la textura necesaria que facilite el pegado en la torta.





Colorida sorpresa

Material

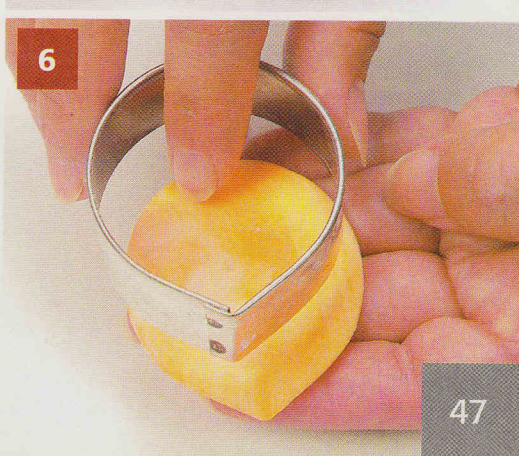
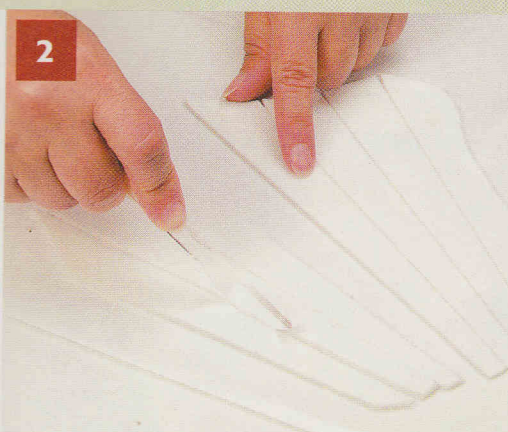
2 queques de 25 y 35 cm de diámetro
 4 kilos de masa elástica
 1 receta de masa mixta para letras y adornos
 Cortadores de letras
 Esteca y cúter
 Tintes vegetales
 Polvos vegetales para pétalos
 Brochetas



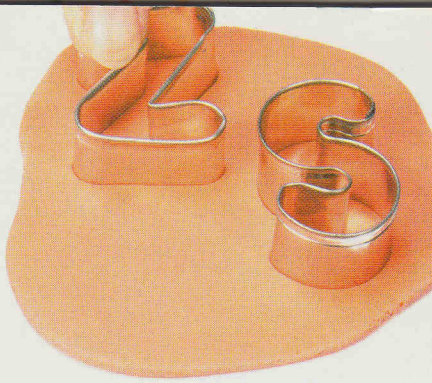


Decoración

1. Forre los queques con masa elástica amarilla y coloque uno sobre el otro. Previamente, unte los queques con dulce de leche.
2. Estire masa elástica blanca y con ayuda del cúter o la esteca corte tiras promedio de 2 cm de ancho por 15 cm de largo.
3. Enrolle las tiras, pero sin llegar a ajustarlas fuertemente.
4. Utilizando los colores a gusto, especialmente los más llamativos, aplique tintes en polvo ayudándose de un pincel y deje reposar.
5. Una vez secos, adhiera los decorados en las bases de los queques empleando glase.
6. Con cortadores de diversas formas, moldee figuras geométricas en masa mixta coloreada. Previamente, estire la masa hasta un grosor medio. También puede dar forma a pequeños globos. Hay que tener cuidado cuando se retira la masa del cortador, a fin de no dañar la figura.



7



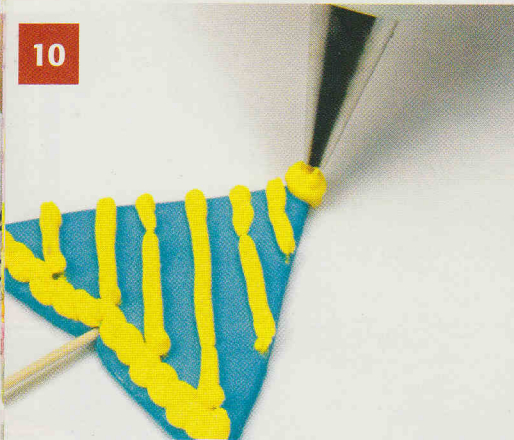
8



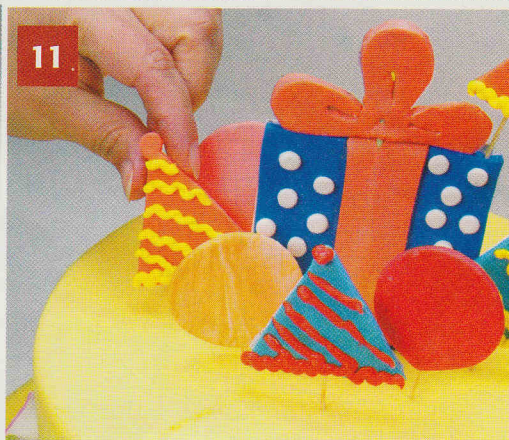
9



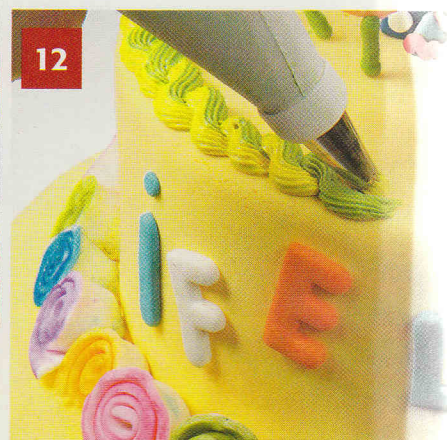
10



11



12



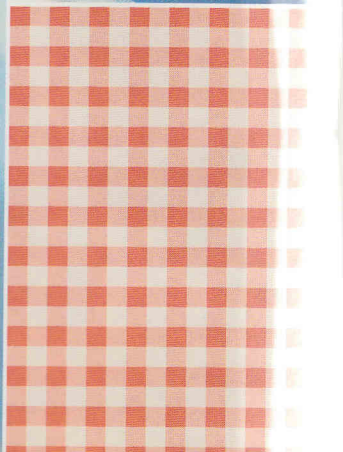
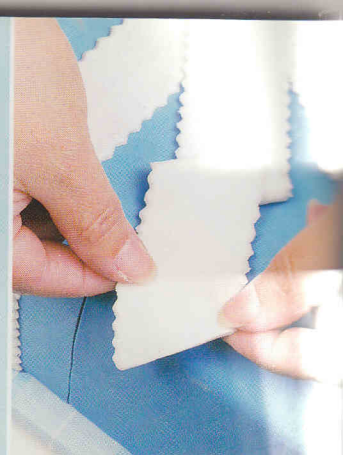
7. Luego, proceda con cortar las letras alusivas y deje reposar hasta endurecer.
8. Forme el mensaje de manera irregular, para otorgarle una presentación divertida a la torta.
9. Con masa mixta también se pueden formar figuras de regalos con listones que complementarán perfectamente la decoración. Para darle mayor vivacidad al obsequio, se puede colocar lentejitas que imiten un "papel" de regalo.
10. Aproveche su creatividad y genere todas las figuras que puedan complementar el trabajo de decoración utilizando glaseado coloreado.
11. Inserte las figuras en la parte superior, combinando los colores.
12. Con la boquilla rizada grande decore el borde superior. Para lograr el tono bicolor, vierta glaseado de dos colores en la manga. A más colores, mayor efecto.



ANOTE

Las figuras deben tener el grosor suficiente para que los palitos o mondadientes que se inserten no las maltraten y se sostengan con firmeza.





Regalo

Materiales

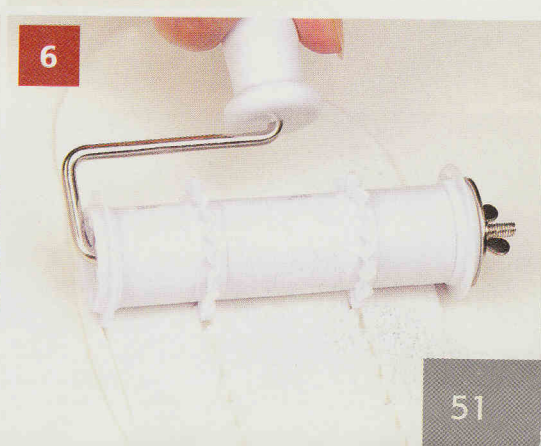
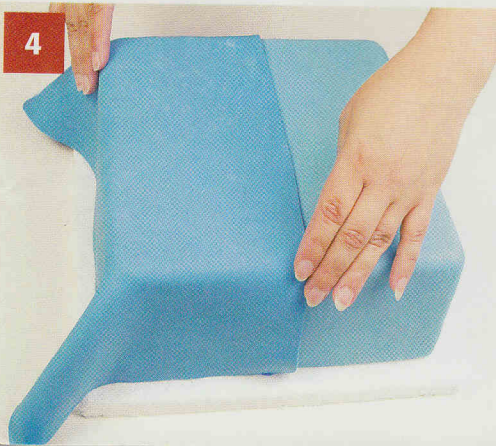
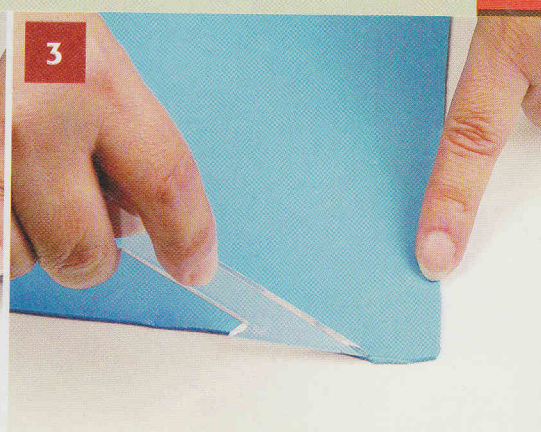
1 queque cuadrado de 30 cm de lado de la masa que usted desee
2 ½ kilos de masa elástica
1 receta de masa mixta
Rodillo
Rodillo cortador
Cúter y esteca
Cortadores circulares

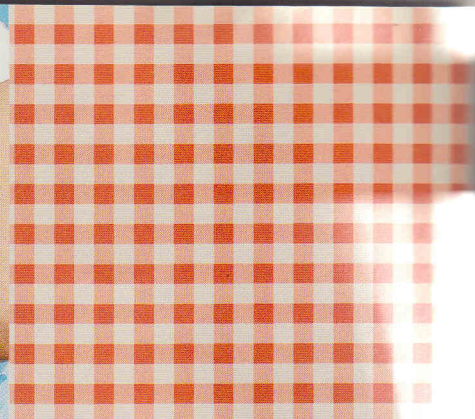




Decoración

1. Forre el queque –previamente cubierto de almíbar– con masa elástica de color celeste (o el de su preferencia).
2. Estirar la masa elástica con color más oscuro y grosor medio para realizar la “envoltura” de la torta semejando un papel de regalo.
3. Debe cortar y eliminar todas las imperfecciones de los bordes, utilizando la esteca o una cuchilla.
4. Colocar el nuevo forro en la torta, cubriendo la mitad de ella. Utilice clara de huevo para adherir mejor ambas masas.
5. Realice un dobléz con las puntas de la masa, semejando el dobléz que se aplica a los papeles de regalo o envolturas. Luego proceda a cubrir la otra mitad de la torta.
6. Aplicar el rodillo cortador sobre una masa mixta estirada previamente. Utilice los moldes de siluetas de su preferencia.





Tiempo: : 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Coloque las tiras de masa cortadas y dé forma al lazo de la envoltura del regalo. Para ello debe ayudarse con moldes o trozos de tecnopor para el secado de un día y así no pierda la forma.
8. Termine el procedimiento del lazo con el doblar de los extremos.
9. Luego de estirar masa mixta con otro tono de azul, aplique los cortadores circulares para asemejar lentejuelas.
10. Adhiéralas a la torta con clara de huevo, luego de dejarlas reposar por unos 20 minutos, aproximadamente.



ANOTE

Para colocar el lazo no hay que dejar reposar la masa, pues debe ser lo suficientemente maleable para poder dar la forma correcta.





Caritas felices

Materiales

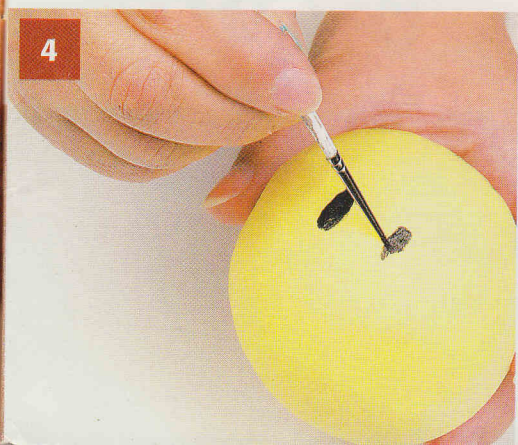
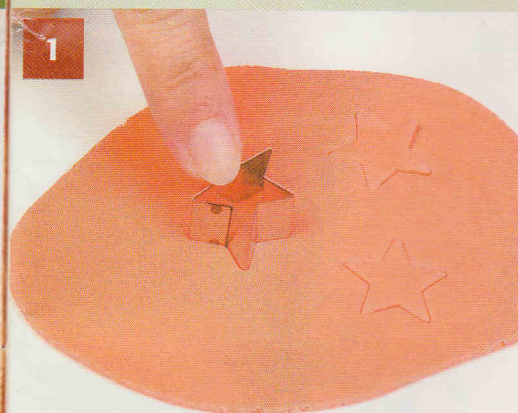
2 queques cuadrados de 20 y 30 cm de lado de los sabores que prefiera
 1 base de tecnopor forrada, de 35 cm de lado
 3 kilos de masa elástica
 1 receta de masa mixta
 9 esferas de tecnopor de 10 cm de diámetro
 Cortadores en estrella y círculos
 Pincel
 Tintes vegetales
 Cúter y esteca
 Rodillo
 Brochetas

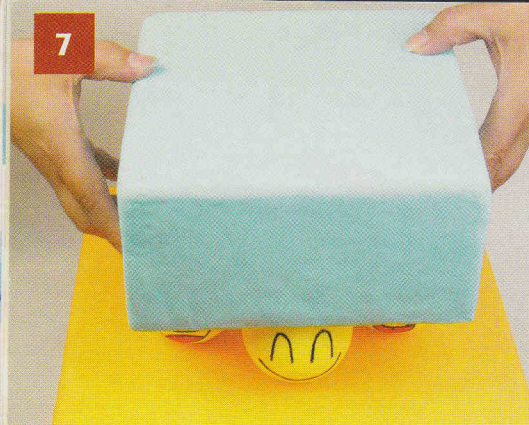




Decoración

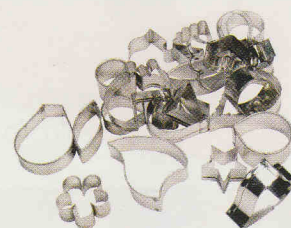
1. Estirar masa mixta coloreada y cortar estrellitas.
2. Dar forma al sombrero cónico también en masa mixta azul.
3. Adherir las estrellitas al sombrero utilizando clara de huevo y deje secar convenientemente para su posterior uso.
4. Formar las caritas forrando las esferas de tecnopor con masa mixta amarilla y proceder a pintarlas.
5. Pinte rostros con diversos gestos de alegría.
6. Inserte las brochetas en la base de las caritas y luego fíjelas en las tortas.





Tiempo: 2 días
Dificultad: Baja
Costo: Medio

7. Coloque los queques forrados con masa elástica –previamente bañados con mermelada o manjarblanco– apoyándolos en las caritas, sujetándose con brochetas insertadas en los queques y caritas.
8. Forme estrellitas y círculos con los cortadores metálicos y deje reposar hasta que sequen completamente.
9. Adhiera las estrellas en las bases de los queques con clara de huevo.
10. Haga lo propio con las circunferencias y pínteles caritas felices.
11. Coloque el sombrero asegurándolo con una brocheta.



ANOTE

Para realizar un mejor acabado en las caritas, es preferible que la masa esté completamente seca, a fin de que los tintes vegetales se adhieran perfectamente.

Tenga en cuenta la distribución del peso de los queques al colocarlos sobre las caritas hechas a base de tecnopor y masa mixta.





Te amo

Materiales

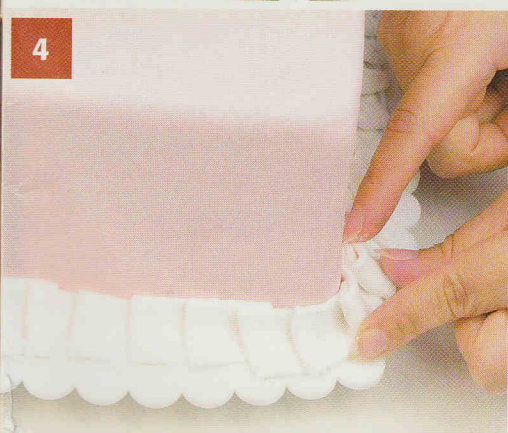
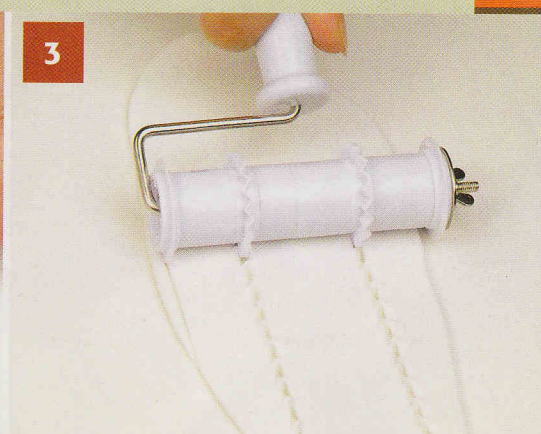
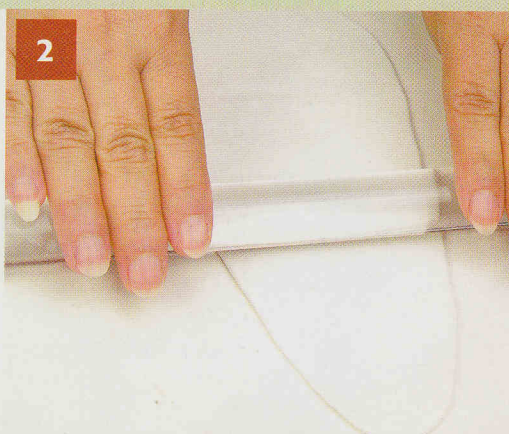
1 queque del sabor de su preferencia, con forma de corazón y 30 cm de diámetro
 2 ½ kilos de masa elástica
 Masa para flores
 Cortadores de flores
 Rodillo moldeador y cortador
 Cúter y esteca



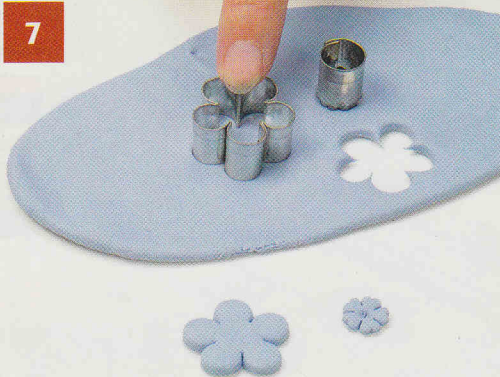


Decoración

1. Forre el queque con forma de corazón –del sabor de su preferencia y bañado con dulce de leche– con la masa elástica.
2. Estire masa elástica con el rodillo, hasta dejar una lámina de grosor medio.
3. Utilizando el rodillo moldeador-cortador forme tiras largas.
4. Sobreponga las tiras largas en la base de la torta.
5. Con otra porción de masa elástica, dibuje una silueta de corazón y córtela con el cúter o la esteca.
6. Coloque la silueta en la parte superior de la torta, adhiriéndola con clara de huevo.



7



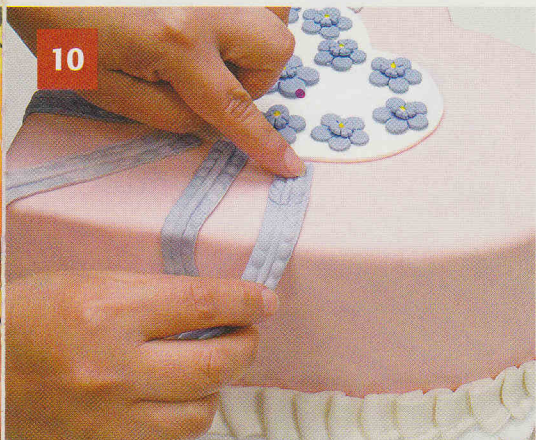
8



9



10



11



Tiempo: : 2 días
Dificultad: Baja
Costo: Medio

7. Corte flores pequeñas y medianas en masa para flores.
8. Forme las flores y colóquelas en el corazón.
9. Retoque las flores con glasé.
10. Con el rodillo moldeador, forme tiras marmoleadas de 15 a 20 cm y colóquelas alrededor de la torta, adhiriéndolas con clara de huevo.
11. Coloque otras tiras alrededor de la figura central de la torta.



ANOTE

Las tiras que adornan esta torta deben colocarse apenas han sido cortadas, a fin de evitar su endurecimiento y que se rompan al manipularlas.



Técnicas

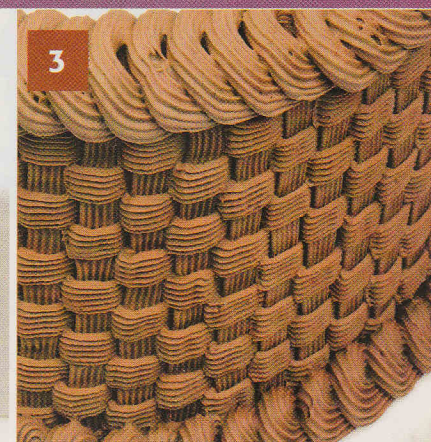


Moldeado de flores

1. Para formar el capullo central se requiere de una boquilla redonda grande.
2. Con la boquilla para pétalos, primero haga una "chalina" envolviendo el cono, luego proceda a formar los tres pétalos.
3. En la segunda vuelta se forman 5 pétalos.
4. En la última se conforman 7 pétalos.

ANOTE

Entre vuelta y vuelta es conveniente dejar un tiempo de secado no menor a media hora.



Punto cesta

1. En este caso debe emplearse la boquilla especial para cesta, iniciando el proceso con el trazado de cintas verticales (de arriba hacia abajo).
2. El segundo paso es el trazado de las cintas intercaladas horizontales, logrando el efecto visual de tejido o entrelazado, tal como ocurre con las cestas de mimbre.
3. Para los bordes debe emplearse la boquilla especial rizada grande, ejecutando movimientos circulares en el decorado.

ANOTE

El punto debe ser bien tupido para que no queden espacios en blanco que desmerezcan el decorado.